



Merkblatt

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Das vorliegende Merkblatt dient als Hilfestellung für die Kennzeichnung von Allergenen¹ und Zusatzstoffen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die bei der Herstellung verwendet werden.

Nicht vorverpackte Lebensmittel sind Lebensmittel, die

1. ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden,
2. auf Wunsch der Endverbraucherin/des Endverbrauchers oder der Anbieterin/des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder
3. im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt (Lebensmittel, die am selben Tag oder spätestens am nächsten Tag abgegeben werden²) und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Nicht vorverpackte Lebensmittel dürfen durch die verantwortliche Person nur in den Verkehr gebracht oder abgegeben werden, wenn die bei ihrer Herstellung verwendeten Allergene und Zusatzstoffe, wie in den nachfolgenden Tabellen (Tabellen 1 bis 3) erläutert, gekennzeichnet werden.

Als verantwortliche Lebensmittelunternehmerinnen/Lebensmittelunternehmer sind davon z.B. betroffen:

Restaurants	Kantinen
Imbissbetriebe	Mobile Verkaufsstände
Bäckereien	Marktstände
Eiscafé	Metzgereien
Caterings/Partyservice	

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisatoren ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeit können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen.³

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind den Zutatenlisten, Produktinformationen/ Spezifikationen oder Begleitpapieren wie z.B. Lieferscheinen zu entnehmen. Zur Umsetzung der Kennzeichnungsanforderungen kann die Anlage dieses Merkblattes herangezogen werden.

Merkblatt – Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Die nachfolgende Auflistung bezieht sich auf alle verwendeten Zutaten, die Allergene enthalten und umfasst auch daraus hergestellte bzw. gewonnene Erzeugnisse.

Allergene	Verpflichtende Angabe ⁴	Anmerkungen/Hinweise
Glutenhaltiges Getreide, namentlich - Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), - Roggen, - Gerste, - Hafer, oder Hybridstämme davon	„enthält Nennung der Getreideart “	Nur die Angabe „Gluten“ oder „glutenhaltiges Getreide“ ist nicht ausreichend.
Krebstiere	„enthält Krebstiere “	z. B. (Fluß-)Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Krabben
Eier	„enthält Ei “	
Fische	„enthält Fisch “	
Erdnüsse	„enthält Erdnuss “	
Sojabohnen	„enthält Soja “	
Milch (einschließlich Laktose)	„enthält Milch “	
Schalenfrüchte, namentlich - Mandeln, - Haselnüsse, - Walnüsse, - Kaschunüsse, - Pecannüsse, - Paranüsse, - Pistazien, - Macadamia- oder Queenslandnüsse	„enthält Nennung der Nussart “	Nur die Angabe „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend.
Sellerie	„enthält Sellerie “	
Senf	„enthält Senf “	
Sesamsamen	„enthält Sesam “	
Schwefeldioxid und Sulphite	„enthält Sulfit “ oder „enthält Schwefeldioxid “	Bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂
Lupinen	„enthält Lupinen “	
Weichtiere	„enthält Weichtiere “	z. B. Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Kalmare, Muscheln
<p>Ausnahme^{5,6}: Die Kennzeichnung von Allergenen ist nicht erforderlich, wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Erzeugnis bezieht. Beispiele: - Rührei auf Weizentost (Ei und Weizen müssen nicht separat gekennzeichnet werden.) - Krabbenbrötchen (Krebstiere müssen nicht separat gekennzeichnet werden.) - Milchreis (Milch muss nicht separat gekennzeichnet werden.)</p>		

Tabelle 1: Kennzeichnungspflichtige Allergene

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Nr.	Zusatzstoffe	Verpflichtende Angabe ⁷	Anmerkungen
1a	Farbstoffe	„mit Farbstoff“	
1b	Bestimmte Lebensmittel-farbstoffe (Azofarbstoffe ⁹): Gelborange S (E 110) Chinolingelb (E 104) Azorubin (E 122) Allurarot AC (E 129) Tartrazin (E 102) Cochenillerot A (E 124)	„mit Farbstoff“ und „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: und „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ ⁸	Davon ausgenommen: a) Lebensmittel bei denen Farbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern und b) Getränke, die mehr als 1,2 % vol Alkohol enthalten.
2	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	
3	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	
4	<i>Nitritpökelsalz</i> E 249 Kaliumnitrit E 250 Natriumnitrit <i>Nitrat</i> E 251 Natriumnitrat E 252 Kaliumnitrat <i>Mischung daraus</i>	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nr. 2 und 3 ersetzt werden
5	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	
6	E 579 Eisen-II-gluconat E 585 Eisen-II-lactat	„geschwärzt“	bei Oliven
7	E 445 E 471, E 473, E 474 E 901 bis E 905 E 914	„gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse
8	E 338 bis E 341 E 343 E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	bei Fleischerzeugnissen
9	Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“	Ausnahme: Tafelsüßen
		„auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	bei Tafelsüßen
10	E 951 Aspartam E 962 Aspartam-Acesulfamsalz	„mit Süßungsmittel(n)“ und „enthält eine Phenylalaninquelle“	
11	E 420, E 421 E 953 E 965 bis E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ und „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	bei Lebensmitteln mit über 10% mehrwertigen Alkoholen
<p>Ausnahmen (gelten NICHT für die Kennzeichnung der Süßungsmittel, Nr. 9 bis 11): Die o.g. verpflichtenden Angaben können entfallen,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sofern ein Zutatenverzeichnis angegeben ist, 2. bei Lebensmitteln, bei denen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe mit der Bezeichnung ihrer Klasse, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder ihrer E-Nummer in einer schriftlichen/elektronischen Aufzeichnung angegeben sind, oder 3. bei Lebensmitteln, deren Zutaten Lebensmittelzusatzstoffe enthalten, die keine technologische Wirkung im Endprodukt mehr ausüben. 			

Tabelle 2: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Weitere kennzeichnungspflichtige Zutaten

Zutat	Verpflichtende Angabe	Anmerkungen/Hinweise
Koffein ⁹	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ und [Koffeingehalt in mg/100 ml]	Getränke mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, die mehr als 150 mg/l Koffein aus beliebiger Quelle enthalten.
Chinin ¹⁰	„chininhaltig“	Nicht vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 % vol und nicht vorverpackte Aromen, die jeweils Chinin oder dessen Salze enthalten. Sofern ein Zutatenverzeichnis vorhanden ist, kann die Angabe entfallen.

Tabelle 3: Weitere kennzeichnungspflichtige Zutaten

Art und Weise der Kennzeichnung

Die verpflichtenden Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich und gut lesbar vor Kaufabschluss** und **vor Übergabe des Lebensmittels** bereitzustellen. Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen muss auf die **gleiche Art und Weise und über das identische Medium** vorgenommen werden.

Sie können schriftlich oder mündlich erfolgen:

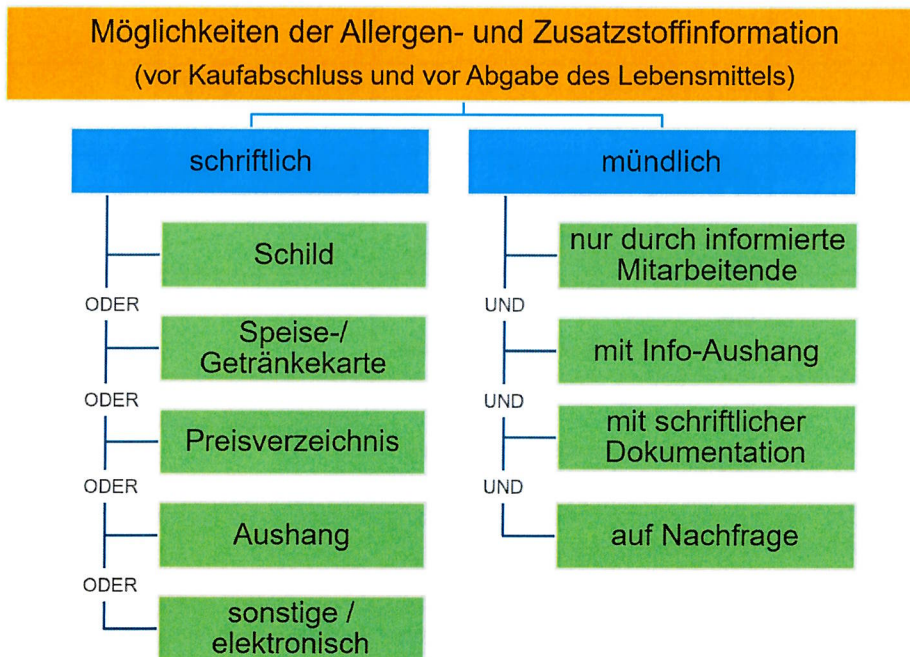


Abbildung 1: Möglichkeiten der Informationsweitergabe zu Allergenen und Zusatzstoffen

Merkblatt – Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

a) Schriftlich

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch als leicht verständliche Fußnoten/Endnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder von der Lebensmittelunternehmerin oder dem Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote (Bildschirme oder andere elektronische Anzeigen, kein Verweis auf Internetseiten in Form von QR-Codes o.ä.¹¹), sofern die Angaben für Endverbraucherinnen und Endverbraucher sowie Anbietenden von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind. Hier muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die erforderlichen Angaben bereitgestellt werden.

b) Mündlich

Die Lebensmittelunternehmerin, der Lebensmittelunternehmer oder das Personal, das über die Verwendung von Allergenen und Zusatzstoffen hinreichend unterrichtet ist, kann auch mündlich informieren.

Voraussetzung ist, dass

1. die erforderlichen Angaben den Endverbraucherinnen/Endverbrauchern auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden,
2. eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Allergene und Zusatzstoffe vorliegt (z.B. in Form einer Kladde, Tabellarischer Auflistung o.ä.) und
3. die schriftliche Aufzeichnung für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucherinnen/Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Hierzu muss beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass mündlich informiert wird und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Pauschale Aussagen ohne Bezug auf die einzelnen Lebensmittel wie beispielsweise „Folgende Allergene und Zusatzstoffe sind in unseren Produkten enthalten: [Aufzählung der Allergene und Zusatzstoffe]“ sind unzulässig.

Kennzeichnung bei Fernabsatz¹²

Fernabsatz mittels Fernkommunikationstechnik liegt immer dann vor, wenn zwischen der **kaufenden Person und der verkaufenden Person kein direkter Kontakt besteht**, also z.B. bei Bestellungen per Telefon und Internet.¹³

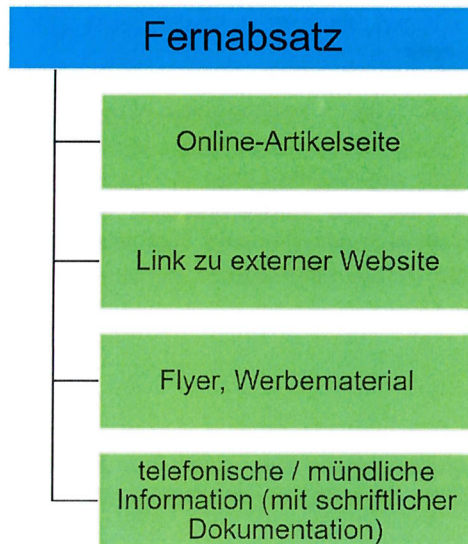


Abbildung 2: Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen beim Fernabsatz

Bei Einsatz von Fernkommunikationstechnik müssen die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und beispielsweise auf der Homepage der Unternehmerin oder des Unternehmers, auf einer externen Homepage, in Flyern oder über eine Verbraucherhotline bereitgestellt werden. Für letztere muss zusätzlich eine schriftliche Aufzeichnung vorliegen (s.o. „mündlich“).

Merkblatt – Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Rechtsgrundlagen/Literatur

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung-LMIV)

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)

Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV)

Durchführungsverordnung über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel (Aromendurchführungsverordnung - AromenDV)

Bei den Ausführungen dieses Merkblatts handelt es sich lediglich um die grundsätzlichen Regelungen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit, insbesondere in Bezug auf Sonderregelungen für einzelne Lebensmittel, erheben. Über die detaillierten gesetzlichen Bestimmungen haben Sie sich im Rahmen Ihrer Sorgfaltspflicht selbst zu informieren.

¹ Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

² Sosnitza/Meisterernst LebensmittelR/Meisterernst, 185. EL Dezember 2022, LMIV Art. 2 Rn 67-70; Sosnitza/Meisterernst LebensmittelR/Meisterernst, 184. EL Juli 2022, MilchErzV §3 Rn 94

³ Erwägungsgrund 15 der VO (EU) Nr. 1169/2011

⁴ Art. 21 Abs. 1 Satz 2 i.V.m. Anh. II der VO (EU) Nr. 1169/2011

⁵ Art. 21 Abs. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011

⁶ Bekanntmachung der Kommission vom 13. Juli 2017 über die Bereitstellung von Informationen über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und die im Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel aufgeführt sind (2017/C 428/01)

⁷ §5 Abs. 1 LMZDV

⁸ Art. 24 Abs. (1) i.V.m. Anh. V der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

⁹ §6 FrSaftErfrischGetrV i.V.m. Anh. III Nr. 4.1 VO (EU) Nr. 1169/2011

¹⁰ §5 Abs. (1) AromenDV

¹¹ Sosnitza/Meisterernst LebensmittelR/Meisterernst LMIDV § 4 Rn. 18-25

¹² Art. 14 Abs. 1 Buchst. a der VO (EU) Nr. 1169/2011

¹³ Art. 2 Abs. 2 Buchst. u der VO (EU) Nr. 1169/2011



Die Landrätin

**Wenn Sie noch weitere Fragen zur
Lebensmittelüberwachung des Kreises Soest haben,
sprechen Sie uns gerne an:**

Lebensmittelkontrolleure/-innen

Herr Brömse	02921 / 30-	2113
Herr Funke		2167
Frau Jöring		3591
Frau Kirchner		3737
Herr Niggemeier		2168
Frau Radtke		2169
Herr Risse		2528

Weitere Ansprechpersonen

Herr Dr. Büker	02921 / 30 -	2191
Frau Eickmeyer		3115
Frau Märte		2398
Frau Reckmann		2193

email: vet.leb@kreis-soest.de

Kreis Soest, Lebensmittelüberwachung, Senator-Schwartz-Ring 21-23, 59494 Soest

Stand 04/2023



Anlage

Merkblatt Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Wo sind Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen zu finden?

Anhand der Zutatenverzeichnisse, Produktinformationen/Spezifikationen oder Begleitpapieren wie z. B. Lieferscheinen von vorverpackten Lebensmitteln können Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnommen werden.

1. Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe sind je nach Verwendungszweck mit ihrem **Klassennamen** (z.B. Konservierungsstoff, Farbstoff, Emulgator, Antioxidationsmittel) und der **Bezeichnung des Zusatzstoffes** (chemischer Name oder E-Nummer) anzugeben.

2. Allergene:

Allergene können durch einen **Schriftsatz** hervorgehoben werden, z.B. Schriftart, Schriftstil, Hintergrundfarbe, oder gesondert ausgewiesen sein.

Beispiel-Etikett:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel

Zutaten: 33% Nudeln (**Hartweizengrieß; Vollei**); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); **Sahne (Sahne, Stabilisator Carrageen)**; Feuchthaltemittel Sorbit; **Eigelb**; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; **Senfmehl**; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (**Soja**), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl

enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können dem Etikett entnommen werden:

Zusatzstoffe: Stabilisator (Natriumcitrat, Carrageen), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure), Konservierungsstoff (Natriumnitrit, Kaliumsorbat), Feuchthaltemittel (Sorbit), Säuerungsmittel (Äpfelsäure), Süßungsmittel (Aspartam), Verdickungsmittel (Guarkernmehl)

enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: Glutenhaltiges Getreide (Hartweizengrieß), Eier (Vollei, Eigelb), Milch (Sahne), Senf (Senfmehl), Soja

Welche Möglichkeiten der Art und Weise der Kennzeichnung gibt es?

1. Schriftliches Informationsangebot

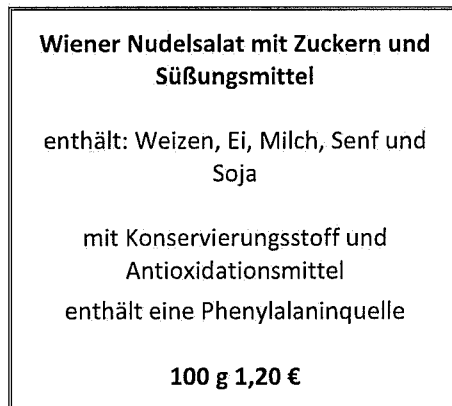
Bei der schriftlichen Aufzeichnung kann die Kennzeichnung grundsätzlich in **drei** verschiedenen Varianten vorgenommen werden, die in der nachfolgenden Tabelle erläutert werden:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel Zutaten: 33% Nudeln (Hartweizengrieß; Vollei); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); Sahne (Sahne, Stabilisator Carrageen) ; Feuchthaltemittel Sorbit; Eigelb ; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; Senfmehl ; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (Soja), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl enthält eine Phenylalaninquelle		
Variante 1:	Variante 2:	Variante 3:
ausschließliche Angabe der kennzeichnungspflichtigen Allergene/Zusatzstoffe mit den in den Tabellen 1 und 2 des Merkblattes genannten Wortlauten	Angabe aller bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe mit ihren Klassennamen und E-Nummern (auch die, die nicht kennzeichnungspflichtig sind) sowie Angabe der Allergene	Angabe eines vollständigen Zutatenverzeichnisses mit allen verwendeten Zutaten gemäß LMIV. Hier kann es auch möglich sein, Originaletiketten der verwendeten Lebensmittel in der Aufzeichnung aufzuführen.
↓	↓	↓
enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja mit Süßungsmittel, Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel enthält eine Phenylalaninquelle	enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja <u>Zusatzstoffe:</u> Stabilisatoren: Natriumcitrat, Carrageen Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumsorbat Säuerungsmittel: Äpfelsäure Verdickungsmittel: Guarkernmehl Süßungsmittel: Aspartam Feuchthaltemittel: Sorbit mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle	Zutaten: 33% Nudeln (Hartweizengrieß; Vollei); Rapsöl; Wasser; Erbsen; 8% Fleischbrät (Schweinefleisch; Speck; Wasser; Speisesalz; Stabilisator Natriumcitrat; Antioxidationsmittel Ascorbinsäure; Konservierungsstoff Natriumnitrit; Speisewürze); Sahne (Sahne, Stabilisator Carrageen) ; Feuchthaltemittel Sorbit; Eigelb ; Speisesalz; Konservierungsstoff Kaliumsorbat; Senfmehl ; Säuerungsmittel Äpfelsäure; Würze (Soja), Dextrose; Zucker; Süßungsmittel Aspartam; Verdickungsmittel Guarkernmehl mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle
Wo ist die Kennzeichnung anzubringen?		
Schild an der Ware/ Speise- und Getränkekarten Preisverzeichnisse		
Aushang in der Verkaufsstätte		
Klade/Produktbuch		
Sonderfall Süßungsmittel Bei der Verwendung von Süßungsmitteln ist immer der Wortlaut „ mit Süßungsmittel(n) “ anzugeben. Zusätzlich müssen die weiteren Hinweise bei der Verwendung entsprechender Süßungsmittel angegeben werden (s. Merkblatt „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln“, Tabelle 2 Nr. 9-11)		

Tabelle 1: Möglichkeiten des schriftlichen Informationsangebotes

Umsetzungsbeispiele des schriftlichen Informationsangebotes

Schild an der Ware:



Speise- oder Getränkekarten, Preisverzeichnissen, Aushänge:

- (a) Die Allergene und Zusatzstoffe können direkt hinter dem Gericht angegeben werden:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel
(enthält Weizen, Ei, Milch, Senf und Soja, mit Konservierungsstoff
und Antioxidationsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle).....1,20 €

- (b) Die Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen kann mit Hilfe von leicht verständlichen und hervorgehobenen Fußnoten erfolgen. Dabei wird jedem Allergen/Zusatzstoff beispielsweise eine Codierung (z.B. a,b,c für Allergene; 1,2,3 für Zusatzstoffe) hinter dem Gericht zugeordnet. Zusätzlich ist eine Erläuterung der Codierung in unmittelbarer Nähe anzugeben:

Wiener Nudelsalat mit Zuckern und Süßungsmittel^{1,2,3,a,b,c,d,e} 1,20 €
1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 enthält eine Phenylalaninquelle
enthält: a Weizen b Ei c Milch d Senf e Soja

- (c) Auch die Erstellung einer separaten Allergiker-Zusatzstoff-Speisekarte ist mit einem zusätzlichen Hinweis zulässig.

Verweis in der Speisekarte: *Haben Sie Fragen bzgl. der Zusatzstoffe und Allergene? Fragen Sie nach unserer gesonderten ausgezeichneten Speisekarte.*

Ein Aushang eignet sich besonders für wöchentliche Menüpläne in der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Küchen, Mensen oder Kantinen).

Kladde/Produktbuch:

Bei der Kladde/dem Produktbuch handelt es sich z.B. um einen Ringordner, Heft oder Prospekt, welches ausgelegt ist oder der Kundin/dem Kunden ausgehändigt werden kann. Hier können auch Originaletiketten der verwendeten Lebensmittel eingefügt werden. Es kann auch eine Ankreuztabelle verwendet werden (s. Tabelle „Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln“).

In einem Aushang muss jedoch darauf hingewiesen werden (z.B. Verkaufstheke), wie den Endverbraucherinnen und Endverbrauchern die verpflichtenden Angaben bereitgestellt werden:

Liebe Kundinnen und Kunden, sprechen Sie gerne unser Personal bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen an. Eine schriftliche Aufzeichnung halten wir zusätzlich für Sie bereit.

2. Mündliches Informationsangebot

Sofern über die Anwesenheit von Allergenen und Zusatzstoffen mündlich informiert wird, muss in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, dass die Informationsweitergabe zu Allergenen und Zusatzstoffen mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Kennzeichnung bei Fernabsatz

Bei Einsatz von Fernkommunikationstechnik sind die Allergene und Zusatzstoffe je nach Art der Informationsbereitstellung (schriftlich oder mündlich) entsprechend anzugeben. Die verpflichtenden Angaben müssen der Kundin oder dem Kunden sowohl **vor der verbindlichen Bestellung** als auch **zum Zeitpunkt der Lieferung** bereitgestellt werden.

Vor dem Bestellvorgang gibt es dafür u.a. folgende Möglichkeiten: auf Speisekarten, in Form von Flyern oder Postwurfsendungen, auf der Website oder per telefonischer Entgegennahme der Bestellung durch eine mündliche Auskunft. Bei der mündlichen Auskunft muss zusätzlich eine schriftliche Aufzeichnung vorliegen.